

題 目 鈴鹿における伝承食文化（第3報）—平野の郷土料理（そうめんぬた）—

発表者 ○岡野 節子・ 岩崎ひろ子

1. はじめに

国府地区は八野、西ノ野、北一色、上区、下区、平野、住吉町から成り立っている。その一地区である平野は昔から郷土料理「そうめんぬた」がある。各家庭にどのように伝承され、調理されているかについて実態調査を行った。

2. 調査対象・方法

対象は平野地区の住民102世帯を調査した。調査法はアンケート方式と古老からの聞き取りにより行った。調査時期は1997年5月～6月に実施した。

3. 結果と考察

1) 平野地区の郷土料理「そうめんぬた」

「そうめんぬた」とはそうめんを主材料に「ぬた」にしたものである。作り方はいかを細く切り、ねぎは茹でてから5cmぐらいのぶつ切りにし、そうめんは1/2に折り、やや硬めに茹でる。これをすりごま、味噌、さとう、酢の合わせ調味料（和え衣）で和える。「そうめんぬた」が郷土料理として本地区にあることの由来はいろいろ言われているが、昭和の初期までここ平野はそうめんの加工製造が行なわれていた。すなわち、生産地であった。そうめんの加工工程で乾燥する際、棒にかけて天日に干すのであるが、その時棒にかけた部分が曲がったまま乾く（ばちと言う）ので、この部分は商品にならない。そこで、それを利用した料理として「そうめんぬた」が創作され、郷土料理として伝わってきたのである。

2) 「そうめんぬた」の調理の状況と頻度

「そうめんぬた」を作る世帯は核家族で51.2%、複合家族86.4%と高く有為差がみられた（ $P<0.01$ ）。作る頻度については調理担当者年齢層別では「月2～3回」が30才代で75%と高かったのに対し、40才、50才、60才代以上では約20～30%と低かった。また、「年6回以上」は40才、50才、60才代以上で多い傾向にある。

3) 日常食が行事食に

「そうめんぬた」はどんな時に作るかを（複数回答）質問した。法事に作るが圧倒的に多く、次に日常食と回答した世帯が61%であった。続いてお盆、祭り、会食、お正月の順であった。

4) 「そうめんぬた」の材料と調味料

「そうめん」の他にどんな材料で作るかを調べた。ねぎ、いかはどの世帯でも用いられていた。その他にきゅうり、かまぼこ、貝類、わかめ等好みで加えられている。次に調味料について調べた。味噌、酢、さとう、ゴマは全世帯で用いられている。特に味噌は白味噌よりミックス味噌が多かった。その他にみりん、味の素、レモン等の順であった。

5) 「そうめんぬた」の供食法・喫食状況

「そうめんぬた」の供食法については御飯と一緒に食べるが最も多く、御飯のおかずとして位置づけられている。次が酒の肴であった。喫食状況については家族の形態、世帯主の年齢及び調理担当者の年齢層別いずれにおいても家族全員での喫食が半数前後を占めていた。

6) 「そうめんぬた」の嗜好

「そうめんぬた」の嗜好について5段階評価を行ったが、30才、50才代では2段階評価に対し、40才、60才代以上では3段階評価となり、年齢が高くなると「大好き」が増加し、逆に「ふつう」が減少傾向を示し、年齢層間に嗜好の差がみられた。

4. おわりに

「そうめんぬた」は調査によれば平野地区以外ではほとんど作られてない、この地域独特の食習慣である。古くは平野地区がそうめんの生産地であったこと、商品として出荷できない部分を生活の知恵から「そうめんぬた」が創作され、これが経済的であり、味に癖がなく、家族全員で食べているなど一般向きであることが今も習慣的に、行事食として作り続けられているのだと考えられる。